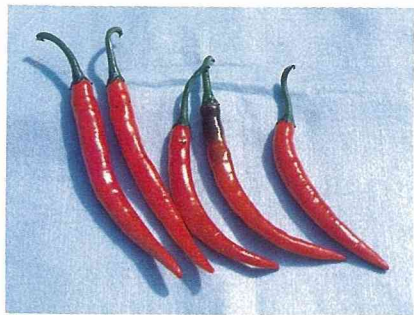


雞心辣椒小而辣

獼猴桃酸甜好吃



完全成熟的紅小辣椒

辣椒

俗語說「薑是老的辣」，筆者要說「辣椒是小的辣」，目前在市面上有一種雞心種的小辣椒，因具有最強烈的辣味素，是所有辣椒中辣味最強的品種。因其形狀如雞的心臟而得名，是早期從南洋引進本省栽植的土種，產地散佈在全省各地，均有少量種植，具有小規模種植者散落在雲林以南，而以高屏地區較多。因體積極小，要35

至50顆粒重量才達1公斤，採收量低又費工，在這工資昂貴又乏勞力的農業時代，一戶農家能種上個50株就很不簡單，所以雞心辣椒的售價雖然長期維持高價，但因種植者少，市場上到貨量不多。以台北批發市場為例，每日蔬菜總進貨量雖高達1百10餘萬公斤，總批發平均單價只有17元左右；而雞心辣椒每日進貨多則80至100公斤，少則10至15公斤，批發單價則高達100元以上，甚至曾達每公斤500元以上之紀錄。所以量少價格昂貴的雞心辣椒，只要供應50公斤，就可勝過用一部載重15公噸，每公斤只賣2至3元，滿載了大白菜的貨車之貨款，所謂菜金菜土，也就是這種現象之一。

除雞心辣椒外，還有長條狀的紅、青色辣椒，橢圓型辣椒。大部份辣椒在成熟時是紅色，此時辣味最強；但是在冬、春交替時期，尤其是春末，少數地方受氣候變化或品種突變影響，辣椒果實體雖然色澤艷紅，看起來似乎很辣，吃起來其實一點都不辣。還有在夏至到秋末時期採收的青色辣椒，雖未成熟變為紅色，但亦是很辣。

選購辣椒除了指定上述以辣味最強的雞心辣椒外，購買一般長型辣椒，應以果型完整、飽滿、光滑亮麗、不腐爛、不枯萎、紅色且鮮艷為上品，或用手指頭折斷果底，將底端用舌尖沾一下，有否辣味即知曉。

獼猴桃

是多年生常綠蔓性灌木作物，別稱奇異果、毛桃、猴梨、金桃。每年在5月或6月開花，至10月才成熟，12月底前完全採收，可以冷藏3至4個月。果實為漿果，通常為卵型或圓球型，表面有褐色茸毛略似台灣獼猴的毛，大概是這樣才被稱為獼猴桃罷，一般通稱奇異果居多。果肉綠色，橫剖面有輪形放射狀的果肉，及規則狀的黑色小核子，煞是美觀，奇異果一詞可能因而得來。



市售獼猴桃

市面上賣的盡是來自美國、紐西蘭或加拿大的進口貨居多，本省有少量種植，以和平鄉、新社鄉、三義鄉、卓蘭鎮、五峯鄉

、仁愛鄉、大同鄉等地方之中低海拔山區為產地，採收後具有後熟作用，需冷藏20天以上始完全成熟，才具有食用價值。

獼猴桃含有高量維他命C，雖然果味酸些，但果皮薄，果肉呈綠色，種子細小，如果耐心把外皮削掉，橫切薄片沾果糖，入口時那種甜中帶酸，酸中帶甜的口感滋味，真叫人忍不住想一口接一口。購買時以長圓形大果粒、果面茸毛粗又多、果肉略變軟者為佳。